

Cultivo de chiltepín: una alternativa productiva social y ambiental

Palabras Clave: comercialización, beneficio, costo.

Resultados presentados en la convocatoria "Postulación de propuestas de mejores prácticas en planteles, BEDR, UNCADER y CIRENA de la DGETAyCM". Eje 5. Proyecto de Investigación.

Autor: Basopo Barreras, M. A.,

Alumnos: Iribe Espinoza, D. A. y Flores Cárdenas, E. J.

Correo electrónico:

manuelbasopob133@dgetaycm.sems.gob.mx

Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario No. 133
Recoveco, Sinaloa.



¿Por qué se realizó esta investigación?

El chiltepín (*Capsicum annuum var. Glabriusculum*) es un condimento sinaloense, particularmente en el consumo de mariscos.

Al ser de origen silvestre, la disponibilidad y precio del producto suelen ser variables, por lo que, contribuir al desarrollo de conocimiento para la domesticación de la especie continua siendo una tarea prioritaria en el sector agrícola.

El objetivo de esta investigación fue determinar la viabilidad del cultivo de chiltepín en condiciones de invernadero en Sinaloa.



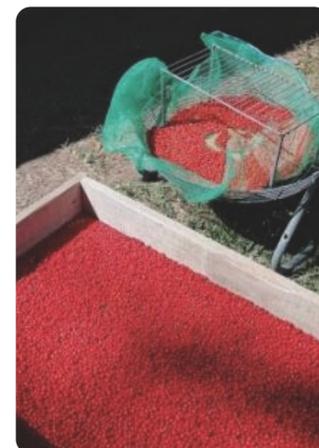
¿Cómo se hizo?

El cultivo se estableció en el invernadero del CBTA 133 (300 m²). El espacio se acondicionó estableciendo siete camas, en cada una fueron plantadas 72 plantas de chiltepín.

Se aplicaron fertilizantes esenciales para nutrir a las plantas, así como favorecer la floración y fructificación. El riego se aplicó por goteo una vez por semana.

Las plagas fueron tratadas con insecticidas y fungicidas orgánicos, así como con vectores de control biológico (*Chrysopa*).

La viabilidad del cultivo se midió a partir de la cantidad de fruto cosechado (kg) y la relación beneficio costo.



¿Cuáles fueron los resultados?

Se cosecharon 147 kg de chile, al ser sometido a deshidratación, para conservarlo el peso se redujo a 59.8 kg. El precio promedio de comercialización por kg fue de 921 pesos.

La relación beneficio costo fue de 1.9, lo que demostró que el cultivo de chile chiltepín es una alternativa productiva viable para los agricultores de Sinaloa, al tiempo que se reduce la presión extractiva en los ecosistemas locales.

